ARTICOLO N°

MODELLO N°

NOME

SIS #

AIA #

EasySteam
Forno 10 griglie GN 1/1, combi, elettrico - livello B

EasySteam

Forno 10 griglie GN 1/1, combi, elettrico - livello B

238202 (FCZ101EBA2)	Forno 10 griglie GN 1/1, EasySteam Combi, elettrico, cottura in due fasi, tecnologia By-pass e sistema di pulizia automatico.

Descrizione

Articolo N°

Forno a convezione vapore con boiler dedicato a garanzia di una costante fornitura di nuovo vapore.Uniformità di cottura garantita: la ventola a doppia funzione convoglia aria fresca dall'esterno e la distribuisce in modo uniforme all'interno della camera, dopo averla pre-riscaldata.Controllo dell'umidità con tecnologia By-pass che garantisce un uso efficiente del boiler riducendo il consumo di acqua e di energia.Sistema di pulizia automatico integrato e 1 ciclo semi-automatico.Iniezione manuale dell'acqua in cella.Cicli di cottura: vapore (100 °C), vapore a bassa temperatura (25-99 °C), vapore surriscaldato (101-130°C), convezione (25-300 °C), combi (25-250 °C), rigenerazione.Fino a due livelli di cottura con la possibilità di combinare cicli diversi.Mezza potenza, mezza velocità e ventilazione ad impulsi (mantenimento).Sonda di temperatura per una cottura ottimale. Doppia porta in vetro termoresistente con apertura a libro, dotata di canalina raccolta acqua, con circolo d'aria per assicurare un migliore isolamento termico.Illuminazione alogena all'interno della camera. Pannelli laterali, schienale e cavità interna in acciaio inox AISI 304.Fornito con n.1 struttura GN 1/1, passo 65mm.

Approvazione:

Caratteristiche e benefici

- Modalità manuale: Cottura tradizionale attraverso la selezione manuale dei parametri. Cicli di cottura tradizionali disponibili:
  - a secco (max 300 ° C): ideale per la cottura a bassa umidità.
  - Ciclo vapore a bassa temperatura (max 100 ° C): ideale per rigenerazione sottovuoto e cotture delicate.
  - Ciclo vapore (100 ° C): per frutti di mare e verdure.
  - Vapore ad alta temperatura (max 130 ° C).
  - Ciclo combinato (max 250 ° C): la combinazione di calore convettivo e vapore permette di ottenere un ambiente di cottura con umidità controllata, accelerando il processo di cottura e riducendo le perdite di peso
- Ciclo di rigenerazione: ottimizzazione del ciclo di riscaldamento veloce del prodotto da rigenerare sul piatto e sulla teglia (max 250 ° C).
- Tecnologia by pass: controlla il grado di umidità dell'aria nei cicli combinati e di rigenerazione. Previene sprechi energetici e di acqua.
- Velocità del ventilatore: massima velocità, media velocità per cotture delicate come per le torte e velocità a “impulsi” per cotture a basse temperature. L'impostazione a “impulso " è ideale per mentenere i cibi caldi alla fine del ciclo di cottura.
- Sonda di temperatura inclusa
- Ciclo di alimentazione ridotto.
- Fornito con vassoio n.1 struttura GN1/1, passo 65 mm.
- Perfetta uniformità: il ventilatore a doppia funzione che spinge l'aria della camera e contemporaneamente l'aria presa dall'esterno, garantisce l'uniformità del processo di cottura.
- Sistema automatico di pulizia: 4 cicli pre-impostati per la pulizia della cella, a seconda delle esigenze reali. Il sistema di pulizia è integrato (senza bisogno di componenti aggiuntivi).

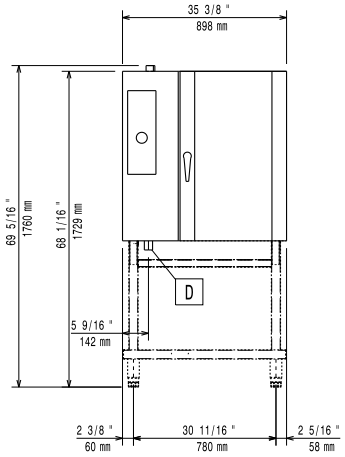
Costruzione

- Protezione all'acqua IPX5 per una facile pulizia.
- Interamente in acciaio inox AISI 304.
- Camera di cottura senza giunzioni e arrotondata per una facile pulizia.
- Doppia porta in vetro con circolo d'aria per assicurare un migliore isolamento termico e per il raffreddamento del pannello. Vetro interno apribile per una facile pulizia.
- Pannello frontale incernierato per un facile accesso ai principali componenti.

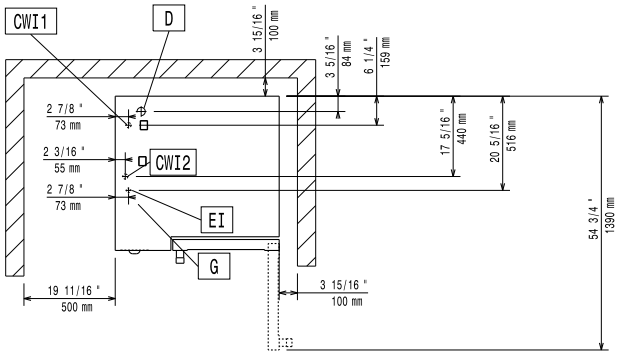
Forno 10 griglie GN 1/1, combi, elettrico - livello B
EasySteam

EasySteam
Forno 10 griglie GN 1/1, combi, elettrico - livello B

Fronte



Alto



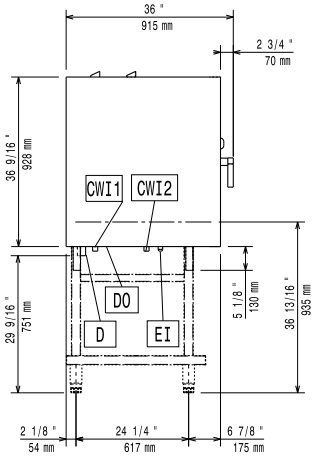
CWI
- = Attacco acqua fredda

D = Scarico acqua

EI = Connessione elettrica

EQ = Vite Equipotenziale

Lato



Elettrico

Tensione di alimentazione:	
238202 (FCZ101EBA2)	400 V/3N ph/50/60 Hz
Potenza installata	17.5 kW

Acqua

Attacco acqua "CW"	3/4"
Durezza totale dell'acqua:	5-50 ppm
Pressure, bar min/max:	1-2.5 bar
Scarico "D":	1"1/4

Electrolux suggerisce l'utilizzo di acqua trattata, basato su prove particolari in specifiche condizioni dell'acqua.

Si prega di fare riferimento al manuale di istruzioni per informazioni dettagliate sulla qualità dell'acqua.

Installazione

Posizionamento:	5 centimetri lato posteriore e lato destro.
Spazio consigliato per l'accesso alla manutenzione:	50 centimetri sul lato sinistro.

Capacità

GN:	10 - 1/1 Gastronorm
Capacità massima di carico:	50 kg

Informazioni chiave

Dimensioni esterne, altezza:	1058 mm
Dimensioni esterne, larghezza:	898 mm
Dimensioni esterne, profondità:	915 mm
Peso netto:	156 kg
Peso imballo:	164 kg
Volume imballo:	1.17 m³

L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

2015.10.26

Accessori opzionali

- Cappa senza motore per forni 6 e 10 GN 1/1. E' obbligatorio usare il convogliatore fumi (640413) su installazioni forni a gas — PNC 640791 ❑
- Cappa con motore per forni 6 e 10 GN 1/1. E' obbligatorio usare il convogliatore fumi (640413) su installazioni forni a gas — PNC 640792 ❑
- Cappa "odourless/cattura odori" per forni easyLine elettrici 10 GN 1/1 (con l'utilizzo del supporto base codice 922330 puo' essere installata anche sul forno elettrico 6 GN 1/1) — PNC 640796 ❑
- Addolcitore acqua automatico, a cartuccia di resine, con contalitri separato (consigliato per forni 6 e 10 gn 1/1) — PNC 920002 ❑
- Addolcitore acqua automatico, a cartuccia di resine, con contalitri incorporato (adatto a tutti i tipi di forno) — PNC 920003 ❑
- Addolcitore acqua automatico a sale (non adatto per il montaggio all'interno della base armadiata calda per GN 1/1 e GN 2/1) — PNC 921305 ❑
- Sanitizzatore resine per addolcitore acqua — PNC 921306 ❑
- Kit ruote per base forni 6 e 10 GN 1/1 e 2/1 — PNC 922003 ❑
- Carrello per appoggiare struttura portateglie scorrevole per forni 6 e 10 GN 1/1 — PNC 922004 ❑
- Kit 4 piedini regolabili per forni 6 e 10 GN — PNC 922012 ❑
- Struttura banqueting per 30 piatti (passo 65mm) per forno 10 GN 1/1 — PNC 922015 ❑
- Coppia di griglie GN 1/1, AISI 304 — PNC 922017 ❑
- Supporto teglie per base aperta e armadiata per forni 6 e 10 GN 1/1 — PNC 922021 ❑
- Coppia di griglie GN 1/1 per polli (8 polli per griglia) — PNC 922036 ❑
- Kit per movimentare la struttura portateglie per forni 6 e 10 GN 1/1 (composto da rotaia e maniglia) — PNC 922074 ❑
- 1 griglia GN 1/2 per 4 polli — PNC 922086 ❑
- Kit di connessione a tanica esterna di detergente e brillantante — PNC 922169 ❑
- Kit doccia a scomparsa — PNC 922170 ❑
- Doccia laterale esterna — PNC 922171 ❑
- Base aperta con supporto teglie per forni 6 e 10 GN 1/1 — PNC 922195 ❑
- Struttura per contenitore detergente - a muro — PNC 922209 ❑
- Struttura per contenitore detergente - su supporto per 10 GN — PNC 922212 ❑
- Base armadiata con supporto teglie per forni 6 e 10 GN 1/1 — PNC 922226 ❑
- Base armadiata calda con supporto teglie per forni 6 e 10 GN 1/1 + 400x600 mm — PNC 922232 ❑
- 2 cesti per friggere — PNC 922239 ❑
- Scudo termico per forni sovrapposti 6 GN1/1 su 10 GN 1/1 — PNC 922245 ❑
- Filtro pannello controllo forni 6 e 10 1/1. LW. E' raccomandato negli ambienti polverosi — PNC 922246 ❑
- Nasello doppia chiusura porta a doppio scatto — PNC 922265 ❑
- Griglia GN 1/1 per 8 polli — PNC 922266 ❑
- Kit HACCP integrato per forni — PNC 922275 ❑
- Kit scarico: tubo di raccordo diam. 50 mm (per scarico acqua verticale) per forni 6&10 GN 1/1 e 2/1 — PNC 922283 ❑
- Guide per supporto teglie per pasticceria (400x600) per le basi dei forni — PNC 922286 ❑
- Carrello raccolta grassi con sgocciolatoio + bacinella raccolta, per forni 6&10 GN 1/1,LW — PNC 922287 ❑
- Teglia GN 1/1 per 4 baguette — PNC 922288 ❑
- Teglia stampo GN 1/1 in alluminio, da 8 uova (o pancake, hamburger, etc.), per cotture in forno — PNC 922290 ❑
- Struttura fissa pasticceria per forni 10 GN 1/1. Ospita 8 teglie passo 85 mm — PNC 922292 ❑
- Teglia pasticceria GN 1/1 in alluminio — PNC 922299 ❑
- Griglia GN 1/1 in alluminio antiaderente, per cottura in forno di 28 patate — PNC 922300 ❑
- Kit sovrapposizione forno elettrico 6 GN 1/1 su forni elettrici 6 &10 GN 1/1 — PNC 922319 ❑
- Kit piedini flangiati — PNC 922320 ❑
- Bacinella raccolta grassi h 100 mm, con coperchio e rubinetto — PNC 922321 ❑
- Carrello per struttura portateglie mobile per forni sovrapposti (necessario per il forno posizionato sotto) — PNC 922323 ❑
- Telaio per spiedo idoneo ad ospitare spiedini lunghi o corti (non inclusi) - per forni GN 1/1 e 2/1 LW e CW. — PNC 922326 ❑
- 4 spiedini lunghi — PNC 922327 ❑
- Bacinella raccolta grassi h 40 mm, con coperchio e rubinetto — PNC 922329 ❑
- Ruote per due forni sovrapposti (6 GN 1/1 + 6 GN 1/1 o 6 GN 1/1 + 10 GN 1/1) — PNC 922333 ❑
- Affumicatore per forni LW e CW. I legnetti da affumicare sono disponibili come ricambi. — PNC 922338 ❑
- - NOT TRANSLATED - — PNC 922347 ❑
- Gancio multifunzione con 2 uncini — PNC 922348 ❑
- TEGLIA PASTICCERIA-PANETTERIA GN 1/1 — PNC 925006 ❑

L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso